



# マルシマ ニュース

カレンダー

9月	7日	白露
(ながつき)	9日	重陽
(長月)	15日	敬老の日
	23日	秋分の日

9							10						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6			1	2	3	4	
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
28	29	30					26	27	28	29	30	31	

## 株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2  
 TEL 0848(20)2506 FAX 0848(20)2363  
 URL: <http://www.junmaru.co.jp>  
 E-mail: [marusima@bbbn.jp](mailto:marusima@bbbn.jp)

◎価格は税込価格(カッコ内は本体価格)の表示です。

※赤字はお休みとさせていただきます。



## ★新商品のご案内です!

マルシマ カラダ想いの

# オリゴしょうが湯 (箱入)

お得でかわいい  
化粧箱入が  
できました!

- ◎国内産の生姜をまるごとすりおろし、たっぷり使用した香りの良いしょうが湯です。
  - ◎北海道で育つ「てん菜」は別名「さとう大根」とも言われ、その大きな根には多くの砂糖分やオリゴ糖などが含まれています。
- 原材料/てんさい糖、生姜、本葛、レンコン粉末

商品コード	内容量	入数	価格	賞味期間
5487	240g (15g×16)	24	998円(950円)	2年



## マルシマ おいしいゆず湯

ゆずの香りで  
心もほぐして  
下さい!

- ◎新鮮な国内産ゆずを絞り、昔ながらの「直火釜」でコトコト時間をかけて炊き上げました。
  - ◎粗糖や本葛を使用していますので身体も暖まり、ゆずの香りが心もほぐしてくれます。
- ※夏期にはお湯で溶いた後、冷やしたり凍らせても美味しく召し上がれます。
- 原材料/粗糖、ゆず果汁、澱粉、本葛、ビタミンC

商品コード	内容量	入数	価格	賞味期間
5370	15g×4	30	315円(300円)	1年



## マルシマ じゃこ飯の素

まぜるだけ! カンタン!

- ◎瀬戸内産上乾ちりめんを丸大豆醤油で調味したものを主原料に、味付けした白ごまと国内産の青じそで風味豊かに仕上げた化学調味料一切不使用のじゃこ飯の素です。
  - ◎食感は噛み応えのある上乾ちりめんと同じ食感にこだわり、しその風味が口の中で広がりがながら、じゃことごまのふんわりした旨味を楽しめます。
- 原材料/かたくちいわし、ごま、醤油、米発酵調味料、しそ、還元水飴、酵母エキス、風味原料(鯉節、昆布)、食塩、みりん  
 (原料の一部に大豆、小麦をふくむ)

商品コード	内容量	入数	価格	賞味期間
2149	30g	20	399円(380円)	120日

# ★新商品のご案内です！



◎素材本来の自然な風味を大切に生地は国内産小麦粉を使用しています。  
 風味付けに、ごまは国内産の黒ごまを使用しました。  
 白神こだま酵母は、世界自然遺産“白神山地”のブナ原生林の腐葉土より分離・選抜した野生酵母です。  
 原材料／小麦粉(国内産)、てんさい糖、植物油脂(なたね油)、黒ごま(国内産)、  
 天然酵母(白神こだま酵母)、食塩

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	賞味期間
ネイチャーズ・ファイネスト	6727	天然酵母 黒ごまかりんとう	100g	35	294円(280円)	120日

◎毛穴の悩みを改善、アーティチョークエッセンス！  
 植物成分アーティチョークエキスが気になる毛穴に働きかけます。皮膚の弾力をアップし、ハリのある素肌に整えるエッセンスです。



原材料／水、BG、アーティチョーク葉エキス

( \*アーティチョーク葉エキス／地中海、アフリカ北部を原産とするキク科植物で、葉に多く含まれるシナロピクリンという成分は、肌の遺伝子レベルに働きかけ、毛穴の開きの原因となる角化異常、黒ずみの原因となる色素細胞増加、たるみにつながる皮膚弾力の低下を抑える効果が期待できます。 )

メーカー名	商品コード	商品名	内容量	入数	価格	保証期間
日本デイリーヘルス	6226	リポーム アーティK	10ml	12	3,675円(3,500円)	開封前 3年

## ◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
マルシマ	国産合わせ生みそ	500g	価格変更 旧価格 550円(524円) → 新価格 604円(575円)	平成20年9月1日出荷分より
〃	十穀元氣	25g×6	価格変更 旧価格 557円(530円) → 新価格 599円(570円)	平成20年10月1日出荷分より
三育	完熟トマトソース 野菜ミートボール	100g	商品名変更 → 完熟トマトソース 野菜大豆ボール (内容量・入数・価格・JANコード等変更ございません)	在庫消化後
創健社	有精卵マヨネーズ	300g	価格変更 旧価格 399円(380円) → 新価格 410円(390円) JANコード変更 新JANコード 4901735 020249	在庫消化後
〃	〃	500g	価格変更 旧価格 725円(690円) → 新価格 756円(720円) JANコード変更 新JANコード 4901735 004850	
〃	コレステロール½ バタータイプ	160g	価格・一部原料・パッケージ表記変更 価格変更 旧価格 462円(440円) → 新価格 494円(470円) JANコード変更 新JANコード 4901735 020157	
〃	OHツナ	90g	価格変更 旧価格 336円(320円) → 新価格 357円(340円)	平成20年10月1日 出荷分より
〃	いちごとぶどうのラムネ	80g	価格変更 旧価格 189円(180円) → 新価格 210円(200円)	
〃	アップルとグレープのグミ	8粒	価格変更 旧価格 137円(130円) → 新価格 147円(140円)	
〃	きらきら星のおせんべい	40g	価格変更 旧価格 158円(150円) → 新価格 168円(160円)	
〃	かぼちゃのスティックポーロ	40g	価格変更 旧価格 137円(130円) → 新価格 147円(140円)	
〃	たまごのポーロ	25g	価格変更 旧価格 63円(60円) → 新価格 74円(70円)	
〃	サクサクのドライワフル	5枚	価格変更 旧価格 210円(200円) → 新価格 221円(210円)	
ツルシマ	香蓮飴	100g	価格変更 旧価格 347円(330円) → 新価格 378円(360円)	平成20年11月1日出荷分より
ムソー	二・八そば	200g	価格変更 旧価格 284円(270円) → 新価格 336円(320円)	平成20年8月21日 出荷分より
〃	十割そば	200g	価格変更 旧価格 315円(300円) → 新価格 378円(360円)	
健康フーズ	純果糖	500g	価格変更 旧価格 410円(390円) → 新価格 452円(430円)	平成20年9月1日 出荷分より
〃	てんさい含蜜糖	500g	価格変更 旧価格 410円(390円) → 新価格 420円(400円)	
〃	山口産ふのり	15g	価格変更 旧価格 305円(290円) → 新価格 347円(330円)	
恒食	玄米パン あんなし 玄米パン あん入	㊥4個	価格変更 旧価格 368円(350円) → 新価格 399円(380円) 価格変更 旧価格 368円(350円) → 新価格 399円(380円)	実施済
久保養蜂園	くりーみいはちみつ	300g	JANコード変更 新JANコード 4962309 260003	在庫消化後
友愛	国産百花蜜	1.2kg	価格変更 旧価格 2,520円(2,400円) → 新価格 3,675円(3,500円)	平成20年9月1日 出荷分より
〃	〃	500g	価格変更 旧価格 1,260円(1,200円) → 新価格 1,785円(1,700円)	
鹿野養蜂	国産レンゲ蜂蜜	300g	価格変更 旧価格 1,575円(1,500円) → 新価格 1,650円(1,571円)	平成20年10月1日 出荷分より
〃	〃	1kg	価格変更 旧価格 3,990円(3,800円) → 新価格 4,179円(3,980円)	

## ◎仕様変更

メーカー名	商品名	内容量	変更内容	実施時期
平田産業	純正菜種サラダ油一番搾り	1,250 g	価格変更 <b>旧価格</b> 1,029円(980円) → <b>新価格</b> 1,260円(1,200円)	平成20年9月21日 出荷分より
〃	〃	600 g	価格変更 <b>旧価格</b> 672円(640円) → <b>新価格</b> 704円(670円)	
長野トマト	高原朝摘みトマトジュース(有塩)	190 g	価格変更 <b>旧価格</b> 121円(115円) → <b>新価格</b> 130円(124円)	平成20年9月1日出荷分より
マルサンアイ	有機豆乳無調整	1 ℓ	価格変更 <b>旧価格</b> 273円(260円) → <b>新価格</b> 305円(290円)	平成20年10月1日出荷分より
川ばた乃 エキス	しじみエキス	60 g	商品パッケージ変更 → <b>商品化粧箱が小さくなりました。中栓及びオブラートは付いておりません。</b>	在庫消化後
まるも	かりかりかりんとう(黒胡麻)	160 g	価格変更 <b>旧価格</b> 315円(300円) → <b>新価格</b> 378円(360円)	平成20年10月1日 納品分より
〃	かりかりかりんとう(天然塩)	160 g	価格変更 <b>旧価格</b> 315円(300円) → <b>新価格</b> 378円(360円)	
光陽製菓	次郎柿ゼリー ブルーベリーゼリー 寒天根こんぶ 抹茶ゼリー 珈琲ゼリー	Ⓢ145 g	容量変更 145 g → <b>130 g</b>	在庫消化後
サンコー	ごぼうチップ	68 g	原材料変更 乳糖入り → <b>乳糖なし</b>	在庫消化後
日本 デイリー ヘルス	アサバ クレンジング ホワイト	150 g	洗浄成分変更 <b>削除</b> …グリコシルトレハロース、オクタン酸セチル、加水分解水添デンプン、 ステアロイルグルタミン酸Na、ジメチコン <b>追加</b> …トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、PEG-7グリセリルココエー ト、グリセリン、イソノナン酸イソトリデシル、ステアリン酸、ステアリン酸スク ロース、トコフェロール、ステアリン酸ソルビタン、ポリソルベート60	在庫消化後

## 日曜・祝日配達中止のお願い(平成20年9月1日より)

運送会社より原油高による燃料高騰の為、コスト削減として日曜・祝日の大幅な路線縮小を行い、今後日曜・祝日の配達指定分につきましては、別途特別運賃が発生するとの通知がきております。別途特別運賃は弊社にて吸収しきれない額である為、日曜・祝日の納品は不可能となります。誠に勝手なお願いで申し訳ございませんが何卒よろしくお願いいたします。

## ◎季節商品休止のご案内(在庫消化後)

メーカー名	商品名	内容量	メーカー名	商品名	内容量
ツルシマ	亀そうめん・亀ひやむぎ	Ⓢ250 g	片山食品	まるごとマンゴーゼリー・ゆずゼリー	Ⓢ22 g×8
健康フーズ	とろろてん	200 g	浜名食品	国産果汁100%ドリンク	70ml×10
桜井食品	冷しラーメン	1食入	ムソー	国内産麦茶(TB)	10 g×50
マルヤス	トコゼリー(各種)	Ⓢ130 g	日東醸造	そうめんつゆ(ストレート)	400ml
	ぶどう・びわ・みかん・ピーチ・パイン		IJBフーズ	有機珈琲(微糖・無糖)	Ⓢ1 ℓ
アルプス	カップ入 杏仁デザート	200 g	玉屋珈琲	有機アイスアールグレイティー(微糖・無糖)	Ⓢ1 ℓ
	信州フルーツゼリー(各種)	Ⓢ80 g	玉華堂	菊月香(かとりせんこう)	20巻
コンコード・ナイアガラ・りんご・もも・洋なし	ほんもの総合研究所		かえる印のナチュラルかとり線香	30巻	

## ◎定番変更のご案内(弊社特別注文となります。)

メーカー名	商品名	内容量	実施時期	メーカー名	商品名	内容量	実施時期
ピオマーケット	じゃがいもチップス	85 g	在庫消化後	シケン	ソラデー3・本体M(紫・赤・青)	Ⓢ1本	在庫消化後
	さつまいもチップス	110 g		創健社	国産果実	200 g	在庫消化後
法輪産業	カンタカ馬の油	65ml	在庫消化後	金 笛	胡麻ドレッシング	390ml	在庫消化後
	カンタカマイルド馬の油	65ml					

## ◎製造中止・終売・品切れ商品のご案内

メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期	メーカー名	商品名・内容量	備考	実施時期
ミキエフティ	本物のいわしくんごまみそ(200 g)	メーカー製造中止	在庫消化後	ライスアライド	メーカー品切れ中 あわ(国産)(200 g)	<b>代替品</b> 新定番 素材あわ(国産)(500 g) 1,523円(1,450円)を ご利用下さい。	在庫消化後
ライスアライド	ひえ(国産)(200 g)	メーカー品切れ中	在庫消化後				
サンコー	玄米ポップ(70 g)	メーカー終売	実施済				

## ○×▲コラム

ジュネーブでおこなわれているWTOの閣僚交渉が各国の歩調が合わず決裂のもよう、大方の流れとしては食糧については日本は輸入関税を削減する事を強いられ更にいくつかの国内農産物は窮地に追いやられる状況には違いない。昨今の農産物の高騰で極端に低い日本の食糧自給率の危機的状況が叫ばれている中で、である。減反・額に汗して米を作る事を止めると褒美が支給されるという日本の制度、そして多くの食料が輸入されて飽食の結果、生活習慣病に多くの医療費を費やしている現状をみると、今日本で自給可能な米と野菜を主食にすると自給率が上がり国土が守られ病気が減って国の借金が減る…即ち私たちは自らの欲望で苦境に陥っているということになる。

By ウッドバレイ

味よし!! 香りよし!! 昔ながらの製法・機械で職人が造る

# 純正なたね油 (油屋六兵衛)

圧搾一番搾り

「化学薬品を用いた精製は一切いたしません。」を信念に、なたね油を造り続けて百七十余年の老舗です。六兵衛さんの造るなたね油は、自然の黄金色で天ぷらもカラッと美味しく揚げられます。

## 『なたね油』ってどんなもの?

### Q1 「純正なたね油」のこだわりは?

- A** こだわり① **原料** 遺伝子組換えではない、オーストラリア産の良質なたね種子を使用しています。  
 こだわり② **圧搾法** 薬品を使用せず、圧力だけでしぼる方法です。  
 こだわり③ **一番搾り油** 薬品を使用する精製をしてない油です。

### Q2 他には、どんな搾り方があるの?

- A** ヘキサンなど、石油系溶剤で溶かし出す化学的な抽出法があります。圧搾後の精製(不純物やにおい、色などを取り除くこと)にも一般的には、種々の化学物質が用いられます。

### Q3 「純正なたね油」に向いている料理は?

- A** てんぷらや、炒めものに向いています。酵素や栄養源が豊富に残っており、なたね本来の色(黄金色)や香りが強く、コク・コシの強い油です。普通の天ぷら油の約3倍の利用に耐えるともいわれています。(コシの強さ)

商品コード	商品名	内容量	入数	価格(税込み)	価格(本体)	賞味期間	備考
2200	純正なたね油 油屋六兵衛	1,650g	6	1,890円	1,800円	15ヶ月	ビン入
2206	純正なたね油 油屋六兵衛	920g	12	1,103円	1,050円	1年	ペットボトル入

## ●● 製造工程 ●●

### ④ 湯洗い

塩水と混ぜて攪拌することによって油の中に含まれているたんぱく質(ガム質)を取り除きます。



### ① 原料のなたね種子

良質のオーストラリア産のなたね種子のみを使用。遺伝子組換え種子は一切使用いたしません。



### ⑤ ろ過

紙と布のみでろ過するので安全・安心です。ずらりと並んだコックから「赤水」と呼ばれる上質のなたね油が出てます。



### ② 焙煎

20℃~130℃で約10~15分かけてゆっくり焙煎。ごまの香りに似た良い香りがしてきます。



完成!



### ⑥ 充填

ガラスビン・ペットボトルに詰めます。

### ③ 圧搾

煎りあがったなたね種子をねじ込むようにして搾り、タンクで静かに沈殿させます。

## 使っている方に聞いてみました

### ●第一印象は?

初めはちょっと、心配でした…。天ぷらにチャレンジしました。火にかけると、特に独特な香りに驚きました。今までの油とは違う、結構きつい、でも香ばしい香りです。

### ●使ってみてどうでした?

本当にカラッと揚げられました。揚げ色もきれ〜い。コシが強いつて意味が良くわからなかったけど、油をたさなくても充分でした。食べても、油まけをしないというか、もたれない。



## 油の話し

★油はカロリーが多いので“良い油”を控え目に使いましょう。

(原料) ごま、菜種、コーン、大豆、米ぬか、オリーブ、ペニタ、ひまわり、綿実など  
 ○蒸したり、焙煎して、もしくは生のまま搾油します。

原料中に40%以上脂肪分がないと圧搾法で搾油できないといわれている。

(コーン、大豆、米ぬかなどは油分が少ない為、溶剤抽出でないが無理)

	〈良い油〉	〈一般的な油〉
(搾油)	物理的圧搾法 (薬品は使用しない)	溶剤抽出法 (ノルマルヘキサン(ベンゼン)を加え) 加熱して油を取り出す。 (100~130℃)
(精製)	食酢、活性炭、湯洗い(脱ガム)、沈殿、ろ過のみ	苛性ソーダ } 脱色 活性炭白土 } 高温加熱(250℃)脱臭

※通常のサラダ油は、油中の不純物を取り除き、(色)や(臭い)を取る為に薬品を使用し、何度も加熱する為、無味・無臭のクリアな油になりますが、見た目と違い、栄養分がなくすでに疲れた腰の弱いおいしくない油です。ノルマルヘキサンの残留も心配です。